

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 12 月 1 日 (01.12.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/113737 A1

(51) 国際特許分類⁷: C12G 3/02

ロビール株式会社 商品技術開発部 新商品開発センター内 Shizuoka (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/009058

(74) 代理人: 伊東 忠彦 (ITO, Tadahiko); 〒1506032 東京都渋谷区恵比寿 4 丁目 20 番 3 号 恵比寿ガーデンプレイスタワー 3 2 階 Tokyo (JP).

(22) 国際出願日: 2005 年 5 月 18 日 (18.05.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2004-151575 2004 年 5 月 21 日 (21.05.2004) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サッポロビール株式会社 (SAPPORO BREWERIES LIMITED) [JP/JP]; 〒1508522 東京都渋谷区恵比寿四丁目 20 番 1 号 Tokyo (JP).

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 河村 篤毅 (KAWAMURA, Atsuki) [JP/JP]; 〒1508522 東京都渋谷区恵比寿四丁目 20 番 1 号 サッポロビール株式会社内 Tokyo (JP). 小田 光彦 (ODA, Mitsuhiko) [JP/JP]; 〒1508522 東京都渋谷区恵比寿四丁目 20 番 1 号 サッポロホールディングス株式会社内 Tokyo (JP). 吉田 郁也 (YOSHIDA, Ikuya) [JP/JP]; 〒0611405 北海道恵庭市戸磯 5 4 2-1 サッポロビール株式会社 北海道工場内 Hokkaido (JP). 中村 剛 (NAKAMURA, Takeshi) [JP/JP]; 〒4250013 静岡県焼津市岡当目 10 サッポ

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING EFFERVESCENT BREWAGE USING NONE OF BARLEY, WHEAT AND MALT AND EFFERVESCENT BREWAGE PRODUCED BY THE PROCESS

(54) 発明の名称: 大麦、小麦及び麦芽を使用しない発泡性醸造酒の製造方法及びその製造方法によって製造された発泡性醸造酒

(57) Abstract: A process for producing an effervescent brewage using none of barley, wheat and malt, comprising preparing a fermentation precursor liquid from at least a carbon source-containing syrup, a nitrogen source, hop and water as raw materials and fermenting the fermentation precursor liquid with the use of yeast, wherein rice mash (liquid of saccharified rice) is used in a proportion of 5 to 50 wt.% based on whole syrup.

(57) 要約: 炭素源を含有するシロップ、窒素源、ホップ及び水を少なくとも原料として発酵前液を製造し、該発酵前液を酵母の使用によって発酵させることによる大麦、小麦及び麦芽を使用しない発泡性醸造酒の製造方法において、全シロップに占める米糖化液の割合は 5 乃至 50 重量%である。



WO 2005/113737 A1